ACQUISTATO IL .....

Sauternes "Symphonie" de Haut-Peyraguey 2016 2016

La muffa, quando è nobile, è un dono dal cielo



Questo è uno di quei rari casi in cui la presenza di una muffa sui grappoli prima della vendemmia non è la causa di un problema. E', al contrario, la vera fortuna della piccola area di Sauternes dove, grazie a condizioni climatiche uniche, i grappoli quasi maturi si ricoprono della cosiddetta muffa nobile, o Botrytis cinerea. Ed è proprio questo particolare fenomeno naturale a permettere la produzione di vini dolci ed eleganti. Unici nel loro genere. Ne è un bel esempio questo Symphonie de Haut-Peyraguey 2016, prodotto da uve Semillon in nettissima maggioranza, con un 5% di Sauvignon Blanc. Un Sauternes maturo, ricco e cremoso, caratterizzato da un bel colore giallo dorato intenso e brillante. Un vino già molto buono oggi ma che non teme di invecchiare per qualche anno in cantina. Perfetto da servire in occasione di un fine pasto tra amici, con una bella fetta di torta di mele e una pallina di gelato alla crema.

Ci troviamo proprio di fronte al famoso Château d'Yquem. Peyraguey è un'antica baronia sopravvissuta nei secoli, il cui primo raccolto risale addirittura al 1618. Beneficia di terroir e condizioni climatiche uniche che consentono alle sue uve di dar vita a un vino unico e prestigioso: il Sauternes. Nel 1879 la tenuta venne divisa in due parti e le terre più elevate, in cima alla collina di Bommes, presero il nome di Clos Haut-Peyraguey. Sono 16 meravigliosi ettari di vigneto nel cuore dell'area del Sauternes, gestiti con cura e passione quasi maniacale. Qui nasce il pregiato "Premier Grand Cru Classé de Sauternes" apprezzato per l'estrema eleganza. Oggi la tenuta è di proprietà di Bernard Magrez che l'ha acquisita nel 2012.

La Vigna

Terreno	ghiaioso, argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	potatura guyot
Densità imp.	6666

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Francia
Uve	95% Semillon, 5% Sauvignon Blanc
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Aperitivo, Fine pasto
Vinificazione	Lieve decantazione sotto controllo della temperatura prima della fermentazione in botti di un anno o in vasche di acciaio inox a seconda dei risultati della degustazione.
Sensazioni	Ecco un Sauternes maturo, ricco e cremoso che è già molto buono da bere in questo momento. Tutto si incastra molto bene. Uno stile leggermente più secco con freschezza. Da bere o da tenere.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821